



Hackbällchen Toskana mit Ofenreis All-in-one

Rechteckige Ofenhexe

Das brauchst du dafür:

Hackbällchen

- 350 g gemischtes Hack
- 1 kleine Zwiebel – geschält und fein gehackt
- 30 g geriebener Parmesan
- 3 TL Toskana
- 1 Ei verquirlt
- 2 EL Paniermehl

Soße

- 1 Zwiebel
- Omas Butteröl
- 1 ½ TL Feines Süsspchen
- 350 ml Wasser
- 3 EL Bruschetta
- 1 TL Italienisches Genuss Salz

Reis

- 1 Tasse Basmati Reis (ca. 250g)
- 2 Tassen Wasser

Belag

- 2 große Tomaten
- 2 Mozzarella Kugeln

So wird's gemacht:

- Backofen auf **160 °C Umluft vorheizen**.
- Ungekochten Reis in die rechteckigen Ofenhexe geben, Wasser darüber gießen und alles gut vermengen.
- Nun die Ofenhexe in den Ofen schieben und den Reis für **25 min garen**.
- Währenddessen Hackbällchen und Tomatensoße vorbereiten.
- Für die Hackbällchen das Fleisch mit Toskana Gewürzzubereitung würzen, Parmesan, Paniermehl, Ei und gehackte Zwiebeln dazugeben. Hackfleischmasse gut durch kneten und walnussgroße Bällchen formen.
- Anschließend die Zwiebel abziehen und mit dem Super Hacker fein hacken. Zwiebeln in etwas Omas Butteröl anschwitzen mit Gemüsebrühe (Wasser + Feines Süsspchen) ablöschen. Mit Bruschetta Gewürzzubereitung würzen und kurz aufkochen lassen. Danach auf mittlerer Hitze köcheln lassen mit Italienischen Genuss Salz abschmecken.
- Die Ofenhexe aus dem Ofen holen und die Tomatensoße über den Reis geben gut miteinander vermengen und den Reis auf der Stoneware glatt streichen.
- Mozzarella Kugeln gut abtropfen in dünne Scheiben schneiden.
- Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Reis verteilen. Die Hackbällchen auf die Tomatenscheiben legen.
- Zum Schluss die Hackbällchen mit Mozzarella Scheiben bedecken und alles bei **180 °C für 15 min fertig** backen.